GASTROBACK®

Bedienungsanleitung

DESIGN ESPRESSO MASCHINE ADVANCED CONTROL

Art.-Nr. 42636 Design Espresso Maschine Control

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!

Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

Inhaltsverzeichnis

Ihre Design Espresso Maschine Advanced Control kennenlernen 4
Wichtige Hinweise für eine optimale Funktion 6
Wichtige Sicherheitshinweise 6
- Allgemeine Hinweise zur Sicherheit 6
- Wichtige Sicherheitshinweise für alle Elektrogeräte 8
- Hohe Temperaturen - Verbrennungsgefahr 9

Technische Daten 9
Eigenschaften der Design Espresso Maschine Advanced Advanced 10
Bedienung 11
- Vor der ersten Verwendung 11
- Wasserfilter einsetzen/wechseln 11
- Erste Verwendung 12
- Starten der Espressomaschine 12
- Energiesparmodus 12
- LCD-Display 13
- Allgemeine Bedienung 14
- Dampf 15
- Heißwasser 15
- Programmierbare Funktionen des LCD-Displays 15
- Espresso Volumen programmieren 16
- Extraktionstemperatur programmieren 16
- Auto Start Funktion 17
- Zeit einstellen 18
- Reinigungsprogramm 18
- Auf Standardeinstellungen zurücksetzen 19
- Erweiterte Funktionen 20
- Erweiterte Programmierung 20
- Warnsignale 21

Tipps zur Kaffeevor- und zubereitung 22
- Vorwärmen der Tassen 22
- Vorwärmen des Siebträgers und der Siebeinsätze 22
- Siebeinsätze 22
- Der Kaffee 23
- Den Kaffee dosieren und andrücken 23
- Spülen der Brühgruppe 24
- Einsetzen des Siebträgers 24
- Espresso Druck Manometer 24
- Extrahieren eines Espressos 25
- Milchaufschäumen 25
- Tipps und Hinweise 27

Pflege und Reinigung 26
Störungen beseitigen 30
Aufbewahrung 31
Entsorgungshinweis 32
Information und Service 32
Gewährleistung/Garantie 32
Rezepte 33

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

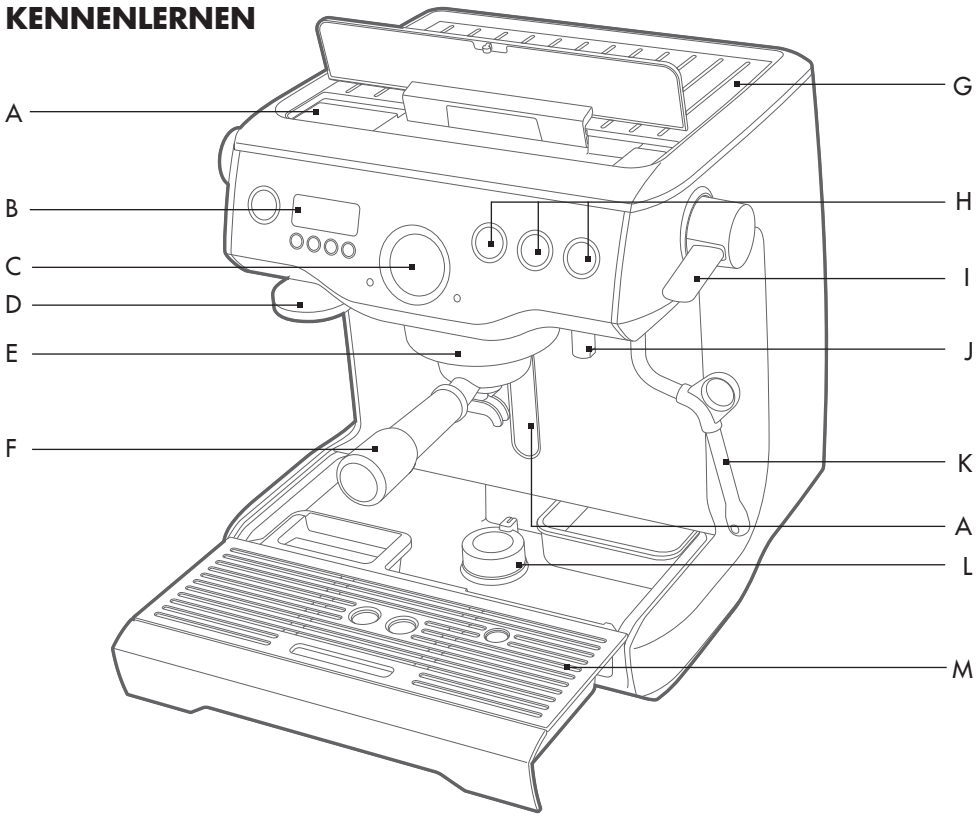
Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen Design Espresso Maschine Advanced Control von Gastroback. Diese Espressomaschine mit zwei getrennten Boilern bietet die Möglichkeit gleichzeitig Espresso zu extrahieren und Milchschaum zuzubereiten. Zu den Features der Design Espresso Advanced Control gehören zum Beispiel die aktiv beheizte Brühgruppe und die integrierte Heißwasserfunktion. Der Espressoboiler ist mit einem PID-Regler für die exakte Wassertemperatur ausgestattet und ist programmierbar. Das entspricht den strengen Vorgaben des World Barista Championship Standards. Durch die Vorbrüh-Funktion wird das Kaffeemehl befeuchtet, natürliches Aroma und ätherische Öle kommen zur Geltung. Das Gerät verfügt unter anderem über versenkbare Rollen, die das Reinigen z.B. der Küchen-Arbeitsplatte zum Kinderspiel machen. Die Verbindung zwischen frisch gemahlenem Kaffee, der richtigen Dosierung und dem professionellen Brühverfahren machen den Espresso reichhaltiger und cremiger.

Die Informationen in dieser Anleitung werden Ihnen die unglaubliche Vielseitigkeit des Gerätes rasch vermitteln.

Entdecken Sie mit der Design Espresso Maschine Advanced Control die Welt des Kaffees und die Kunst der Barista.

Ihre Gastroback GmbH

IHRE DESIGN ESPRESSO MASCHINE ADVANCED CONTROL KENNENLERNEN



A **Wassertank** Herausnehmbarer 2,5 Liter Tank mit Wasserfilter und beleuchteter Füllstandsanzeige; über eine Klappe an der Voderseite der Maschine direkt befüllbar.

B **Beleuchtetes LCD Display** zeigt die aktuellen Einstellungen und vereinfacht Programmierfunktionen

C **Integriertes Manometer** Kontrollfunktion für den Espressodruck, der sich aus dem richtigen Verhältnis von Mahlmenge, Mahlgrad und Andruck ergibt.

D **integrierter Tamper mit Magnethalterung** Immer sofort griffbereit.

E **Aktiv beheizte Brühgruppe, 58 mm Siebträger** Hält die Brühtemperatur während der Extraktion konstant.

F **58 mm Edelstahl Siebträger**

G **beheizte Warmhalteplatte** für 6 Tassen

H **Programmierbare Tasten** Wassermenge frei programmierbar (1 oder 2 Tassen) oder manuell steuerbar.

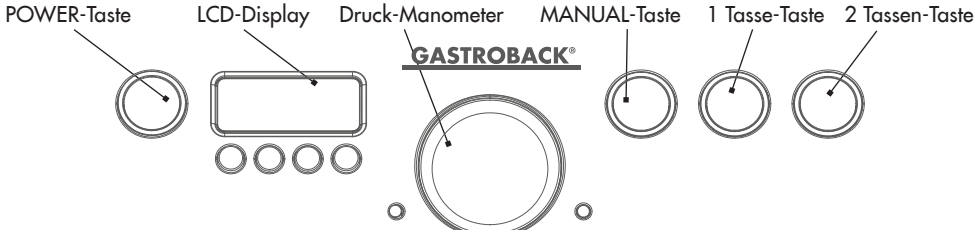
I **Dampfwahlschalter** Sofort voller Dampfdruck – jederzeit für perfekten Milchschaum.

J **separate Heißwasserdüse** Jederzeit heißes Wasser auf Knopfdruck, zum Beispiel für die Teezubereitung.

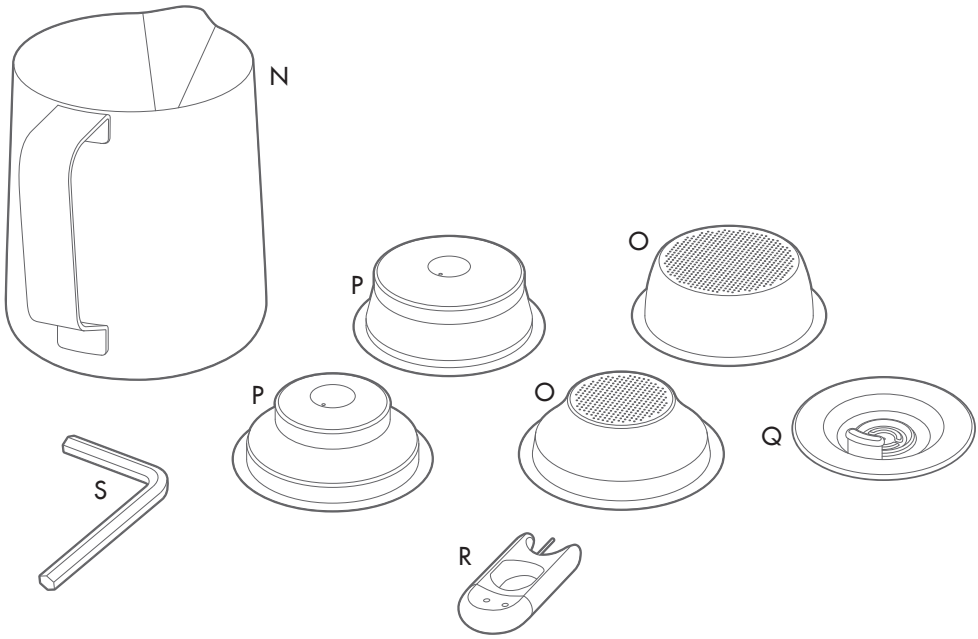
K **360° Grad schwenkbare Milchschaumdüse** für cremigeren Milchschaum

L **ausfahrbare Rollen** Für eine leichte und problemlose Reinigung unter der Maschine.

M **herausnehmbare Tropfschale**



Zubehör:



N **Edelstahl-Milchschaumkännchen**
O **2 Einzelwandsiebeinsätze**
P **2 Doppelwandsiebeinsätze**
Q **Reinigungseinsatz**
R **Reinigungswerkzeug**
S **Inbusschlüssel**

LCD-Display

Programmierbare Funktionen:
- Shot-Temperatur
- Shot-Volumen
- Vorbühfunktion
- Auto-Start

Display Modi:
3 Shot-Temperatur
3 Shot Clock
3 Clock

WICHTIGE HINWEISE FÜR EINE OPTIMALE FUNKTION

• Die Design Espresso Maschine Advanced Control dient zum Zubereiten von Espresso. Daher werden einige Bauteile wie z. B. der Brühkopf, der Siebträger und die Milchschaumdüse, beim Betrieb sehr heiß und heißes Wasser oder Dampf treten aus.

• Niemals das Gerät oder die Bauteile des Gerätes in der Spülmaschine reinigen. Das Gerät und das Netzkabel niemals mit Flüssigkeiten übergießen oder in Flüssigkeiten stellen oder tauchen.

• Nachdem Sie die richtige Menge Kaffeepulver in den Siebträger gefüllt haben, müssen Sie das Kaffeepulver möglichst gleichmäßig andrücken. Verwenden Sie dazu den integrierten Tamper. Das Kaffeepulver darf nicht zu fest angedrückt werden.

• Wischen Sie eventuell auf dem Rand des Siebeinsatzes verschüttetes Kaffeepulver sorgfältig ab. Der Rand sollte unbedingt ganz sauber sein, damit der Siebeinsatz am Brühkopf druckdicht abschließt. Für ein optimales Brühergebnis sollte das Druck-Manometer in der mittleren Zone liegen.

• Die Restfeuchtigkeit des Kaffeesatzes im Siebträger, die sich auf Grund der speziellen Brühtechnik der Maschine ergibt, stellt keinesfalls eine Fehlfunktion der Maschine dar.

• Achten Sie darauf, dass der Siebträger vor der Benutzung fest im Brühkopf eingesetzt ist. Niemals den Siebträger während des Betriebes entfernen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Gerätes alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer, bewegliche Bauteile und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden. Lassen Sie das Gerät im Betriebszustand nicht unbeaufsichtigt. Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter.

Reparaturen und technische Wartung am Gerät dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250

Allgemeine Hinweise zur Sicherheit

• Nur für den Betrieb in Innenräumen. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehöre können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden verursachen.

• Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen (Beispiel: Verformung, Verfärbung, Brüche, Risse). Niemals das Gerät mit Bauteilen betreiben, die beschädigt sind (Beispiel: Deckel ist gebrochen oder gesprungen, Kunststoffteile sind angeschmolzen) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten oder wenn sich das Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie bei Beschädigung während des Betriebes sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.

• Verwenden Sie nur Bauteile, Werkzeuge, Ersatzteile und Zubehör für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile können während des Betriebes brechen, das Gerät beschädigen und/oder zu schweren Verletzungen oder Sachschäden führen.

• Vergewissern Sie sich, dass das Gerät richtig und vollständig zusammengesetzt ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten. Vergewissern Sie sich vor jeder Verwendung, dass der Siebträger richtig im Brühkopf eingesetzt ist. Das Gerät steht während des Betriebes unter Überdruck!

• Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen und ausreichend stabilen sowie wärme- und feuchtigkeitsbeständigen Arbeitsfläche auf. Stellen Sie das Gerät zum Betrieb niemals auf eine Metallfläche (z.B. Geschirrabtropffläche). Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten oder nassen Bereichen. Stellen Sie das Gerät nicht an den Rand oder die Kante der Arbeitsfläche. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht von der Tischkante herunterhängt und dass niemand das Gerät am Kabel vom Tisch ziehen kann.

• Legen Sie keine Tücher, Servietten oder ähnliche Materialien unter oder auf das Gerät, um eine Überhitzung und eine Gefährdung durch Feuer und elektrischen Schlag zu vermeiden. Legen Sie niemals harte, scharfkantige oder schwere Gegenstände auf das Gerät, um die Wärmeplatte oder das Rost nicht zu beschädigen.

• Niemals das Gerät oder Teile des Gerätes in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (z. B. Heizung, Ofen, Grill) stellen oder legen. Achten Sie darauf, dass sich während des Betriebes keine wertvollen oder feuchtigkeits- oder hitzeempfindlichen Gegenstände in der Nähe des Gerätes befinden, um Schäden durch heißen Dampf und Wasser zu vermeiden. Das Gerät muss von vorn frei zugänglich sein. An den Seiten müssen mindestens 15 cm Platz frei sein.

• Das Gerät ist nicht dafür geeignet mit externen Zeitschaltuhren oder Fernbedienungen bedient zu werden.

• Lassen Sie besonders kleine Kinder niemals unbeaufsichtigt, wenn das Gerät oder Geräteteile für sie zugänglich sind. Lassen Sie kleine Kinder niemals mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Reinigungswerkzeug spielen. Kinder und gebrechliche Personen müssen Sie bei der Handhabung von Elektrogeräten stets besonders beaufsichtigen.

• Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät bewegen, zusammen- oder auseinanderbauen wollen oder Sie das Gerät längere Zeit unbeaufsichtigt stehen lassen.

• Füllen Sie zum Betrieb immer nur kaltes, sauberes Leitungswasser in den Wassertank. Verwenden Sie niemals andere Flüssigkeiten. Zum Entkalken siehe Infoblatt "Entkalken" oder www.gastroback.de.

• Niemals das Gerät einschalten, wenn der Wassertank leer ist. Achten Sie beim Einsetzen des gefüllten Wassertanks und beim Herausnehmen der vollen Tropfschale darauf, das enthaltene Wasser nicht zu verschütten.

• Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus (POWER-Taste), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, bewegen oder reinigen.

• Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf dem Gerät oder den Bauteilen eintrocknen. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung (siehe ›Pflege und Reinigung‹).

• Niemals das Gerät oder die Bauteile mit Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (z.B. Topfreiniger), scharfen Putzmitteln oder ätzenden Chemikalien (Desinfektionsmittel, Entkalker) reinigen. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät oder zum Reinigen verwenden.

• Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät keine Gewalt an, um die Bauteile nicht zu beschädigen.

• Wärmen Sie nichts anderes außer Tassen auf der beheizten Wärmeplatte.

Wichtige Sicherheitshinweise für alle Elektrogeräte

• Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer passenden Wandsteckdose auf und schließen Sie das Gerät dort direkt an. Das Gerät darf nur an die ordnungsgemäß abgesicherte Schukosteckdose einer geeigneten Stromversorgung (Wechselstrom; 230/240 V, 50 Hz) mit Schutzleiter angeschlossen werden. Die Steckdose muss für 16 A einzeln abgesichert sein. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Tischsteckdosen, um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden. Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

• Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über oder unter das Gehäuse laufen lassen. Niemals das Netzkabel oder das Gehäuse in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Sollte während der Arbeit Wasser oder eine andere Flüssigkeit über das Gehäuse gelaufen sein, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS, ziehen Sie den Netzstecker und trocknen das Gerät mit einem sauberen Tuch ab. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Bauteile des Gerätes undicht sind und/oder sich während des Betriebes Wasser unter dem Gerät sammelt.

• Wickeln Sie das Kabel vor der Verwendung des Gerätes immer vollständig ab. Niemals am Kabel ziehen, reißen oder das Kabel knicken, einklemmen, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht von der Tischkante herunterhängt. Achten Sie darauf, dass niemand in Kabelschlaufen hängen bleiben oder das Gerät am Kabel von der Arbeitsfläche reißen kann. Fassen Sie immer am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker ziehen.

Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr

• Die Design Espresso Maschine Advanced Control dient zum Aufbrühen von Kaffee. Daher werden einige Bauteile wie z. B. der Brühkopf, der Siebträger und die Milchschaumdüse, beim Betrieb sehr heiß und heißes Wasser oder Dampf treten aus.

• Fassen Sie während des Betriebes und kurz danach niemals heiße Bauteile (z.B. Brühkopf, Siebträger, Edelstahlhülse, Milchschaumdüse) an. Auch nach dem Ausschalten sind das Gerät und die entsprechenden Bauteile noch einige Zeit sehr heiß.

• Aus dem Brühkopf, der Milchschaumdüse und der Heißwasserdüse kann heißer Dampf austreten oder heißes Wasser tropfen. Achten Sie aus diesem Grund immer darauf, dass die Milchschaumdüse in Richtung Tropfschale weist, wenn sie nicht benutzt wird. Halten Sie niemals Ihre Hände, andere Körperteile oder feuchtigkeits- und/oder hitzeempfindliche Gegenstände an Siebträger, Brühkopf, Edelstahlhülse oder Milchschaumdüse oder darunter, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

• Vergewissern Sie sich immer, dass der Siebträger im Brühkopf korrekt eingesetzt ist bevor Sie das Gerät einschalten. Beim Brühen des Espressos entsteht Druck — Verbrennungsgefahr!

• Entfernen Sie niemals den Siebträger während eines Brühvorgangs.

• Warten Sie immer, bis das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt ist und leeren Sie den Wassertank und die Tropfschale aus, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen. Fassen Sie das Gerät immer auf beiden Seiten unten am Gerätesockel (nicht an der Tropfschale!) an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr.: 42636 Design Espresso Maschine Advanced Control
Stromversorgung:	220-240 V Wechselstrom; 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1.500 - 1.800 Watt
Gewicht:	ca. 12,3 kg
Abmessungen:	ca. 405 mm x 375 mm x 370 mm (Breite x Tiefe x Höhe)
Länge des Netzkabels:	ca. 105 mm
Fassungsvermögen des Wassertanks:	2,5 Liter

EIGENSCHAFTEN DER DESIGN ESPRESSO ADVANCED CONTROL

Dreifaches Heizsystem

Dual Boiler Edelstahl-System

Getrennte Espresso- und Dampfboiler für die gleichzeitige Herstellung von Espresso und Milchschaum.

Aktiv beheizte Brühgruppe

58 mm Siebträger. Hält die Brühtemperatur während der Extraktion konstant.

Präzise Kontrolle

Elektronischer PID-Regler

Verhindert gradgenau Temperaturabweichungen im Extraktionsprozess.

Konstanter Extraktions-Druck

Professionelle, italienische Espressopumpe (Ulka/15 bar) in Kombination mit Überdruckventil für den perfekten Espresso - Druck.

Pre-Infusion (programmierbare Vorbrühfunktion)

Der Kaffee wird angefeuchtet, bevor die Pumpe ihre volle Leistung stufenweise erreicht. Es lassen sich die Dauer und der Druck für die Pre-Infusion einstellen. So kann der Kaffee sein Aroma sanft entfalten.

Zwei Pumpen System

Getrennte Dampf- und Espressoboilerpumpen.

Programmierbare Extraktionstemperatur

Espressoaroma individuell gestalten.
Regelbereich: 86°C - bis 96°C

Weitere Eigenschaften

Beleuchtetes LCD Display

Zeigt die aktuellen Einstellungen und vereinfacht Programmierfunktionen.

Dampf/Milchschaum

Sofort voller Dampfdruck – jederzeit für perfekten Milchschaum.

Professionelle 360° Milchschaumdüse

Für cremigeren Milchschaum.

Wassermenge frei programmierbar (1 oder 2 Tassen) oder manuell steuerbar

Integrierte Heißwasserfunktion

Jederzeit heißes Wasser auf Knopfdruck, zum Beispiel für die Teezubereitung.

58 mm Edelstahl Siebträger

Fördert eine gleichmäßigere Extraktion und ist einfach zu Reinigen.

Shot Clock

Zeigt die Dauer der Espresso-Extraktion an.

BEDIENUNG

WARNUNG: Dampfwahlschalter und Heißwasserschalter müssen beide ausgeschaltet sein, um das Gerät in den Start-Modus zu bringen.

Vor der ersten Verwendung

Entfernen Sie alle Verpackungs- und Werbematerialien. Wenn Sie das Gerät auspacken sind Tropfschale, das Zubehörfach (hinter der Tropfschale) und Wassertank bereits richtig eingebaut. Die Tropfschale befindet sich am Gerätesockel und kann nach vorn herausgezogen werden.

Vergewissern Sie sich, dass die Bauteile und das Zubehör vollständig und unbeschädigt sind, bevor Sie die Verpackung entsorgen.

Spülen Sie den Wassertank sorgfältig aus. Vor dem Waschen des Wassertanks entfernen Sie den Wasserfilter. Spülen Sie vor der ersten Verwendung auch Siebeinsätze, Siebträger, Messlöffel und Milchaufschäumkännchen in etwas warmer Spülmittellösung. Arbeiten Sie dabei nach der Anleitung im Kapitel ›Pflege und Reinigung‹. Das Gehäuse des Gerätes und die Wärmeplatte wischen Sie am besten mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Trocknen Sie das Gerät danach sorgfältig mit einem sauberen Tuch ab.

ACHTUNG: Verwenden Sie niemals Scheuermittel oder harte Scheuerhilfen (z.B.: Topfreiniger) zur Reinigung des Gerätes oder der Bauteile. Vor der ersten Verwendung sollten Sie das Gerät einmal ohne Kaffeepulver arbeiten lassen. Dadurch werden die inneren Bauteile des Gerätes aufgeheizt und gespült. Arbeiten Sie dazu nach der Anleitung im folgenden Absatz (›Einen Kaffee zubereiten‹).

WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Gerätes unbeaufsichtigt lassen! Vergewissern Sie sich immer, dass das Gerät richtig und vollständig zusammengesetzt ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten.

Schalten Sie das Gerät an der POWER-Taste aus, ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie Wassertank, Tropfschale oder Zubehörfach herausnehmen/einsetzen oder das Gerät reinigen.

Halten Sie den Arbeitsplatz sauber und trocken. Lassen Sie keine Flüssigkeiten über oder unter das Gerät laufen und legen Sie keine Tücher, Servietten oder ähnliche Materialien unter oder auf das Gerät. Sollte während der Arbeit Flüssigkeit über das Gerät gelaufen sein, schalten Sie das Gerät sofort AUS und ziehen Sie den Netzstecker. Trocknen Sie das Gerät nach der Anleitung im Kapitel ›Pflege und Reinigung‹.

Hinweis: Prüfen Sie vor jeder Benutzung den Wasserstand im Tank und wechseln Sie das Wasser täglich. Der Wassertank sollte mit frischem und kaltem Leitungswasser vor jeder Benutzung aufgefüllt werden. Benutzen Sie auf keinen Fall Mineral-, oder destilliertes Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Wasserfilter einsetzen/ wechseln

1. Nehmen Sie den Wasserfilter aus der Plastikverpackung und weichen Sie diesen ca. 5 Minuten in einer Tasse Wasser ein.
2. Den Wasserfilter und das Sieb unter laufendem Wasser abspülen.
3. Setzen Sie das Filtersystem zusammen.
4. Datum für den nächsten Filterwechsel einstellen.
5. Platzieren Sie den Filter im Wassertank und lassen Sie mit etwas Druck den Filter einrasten.
6. Den Wassertank in die Espressomaschine einsetzen.

Wir empfehlen den Wasserfilter alle zwei Monate zu wechseln.

Erste Verwendung

Erste Inbetriebnahme

• Befüllen Sie den Wassertank mit kaltem Leitungswasser bis zur maximalen Markierung.

• Überprüfen Sie, ob der Dampfwahlschalter und Heißwasserschalter beide auf der Position CLOSE sind.

• Drücken Sie die POWER-Taste.

• Ein pumpendes Geräusch ertönt, während zum ersten Mal die leeren Boiler mit Wasser gefüllt werden.

• Nachdem die Maschine ihre optimale Temperatur erreicht hat, schaltet sie in den Standby-Modus.

Spülvorgang

Führen Sie die folgenden Schritte durch, wenn das Gerät den Standby-Modus erreicht hat:

1. Drücken Sie die ☕☕-Taste um heißes Wasser durch die Brühgruppe durchlaufen zu lassen.
2. Lassen Sie das Wasser für ca. 30 Sekunden laufen.
3. Aktivieren Sie den Dampf für ca. 10 Sekunden.

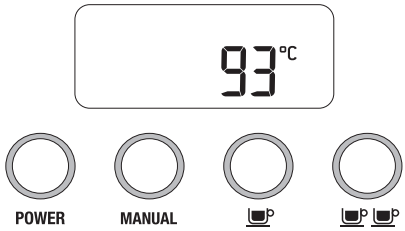
Wiederholen Sie diesen Vorgang bis der Tank leer ist.

Tipp: Sie können das Gerät auf der Arbeitsfläche bewegen, indem Sie die ausfahrbaren Rollen unter der Tropfschale ausklappen.

Starten der Espressomaschine

Drücken Sie die POWER-Taste um das Gerät einzuschalten. Die POWER-Taste blinkt und das LCD-Display zeigt die aktuelle Temperatur des Espressoboilers, während das Gerät sich aufheizt.

Bei Erreichen der Betriebstemperatur hört die POWER-Taste auf zu blinken und die MANUAL-Taste und die ☕- und ☕☕-Tasten leuchten.



Das Gerät ist jetzt im Standby-Modus und bereit für den Betrieb.

Hinweis: Während des Aufheizvorganges wird es Ihnen nicht möglich sein die ☕- und ☕☕-Tasten oder das Reinigungsprogramm zu aktivieren. Wenn Sie eine dieser Funktionen auswählen, während die POWER-Taste blinkt, wird im LCD-Display BUSY angezeigt.

Energiesparmodus

Die Design Espresso Maschine Advanced Control verfügt über eine Energiesparfunktion. Wird das Gerät ca. eine Stunde nicht benutzt, schaltet es automatisch in den Energiesparmodus. Nach weiteren 4 Stunden schaltet sich das Gerät ganz aus.

Während das Gerät im Energiesparmodus ist, können Sie durch das Betätigen einer der Tasten (außer der POWER-Taste) oder des Dampfwahlschalters und des Heißwasserschalters das Gerät in den Aufheizvorgang versetzen.

Durch das Drücken der POWER-Taste im Energiesparmodus schalten Sie das Gerät aus.

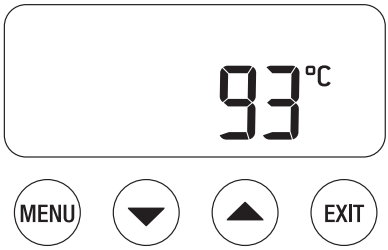
LCD-Display

Display Modi

Die folgenden drei Modi können auf dem LCD-Display angezeigt werden: Shot Temp, Shot Clock oder Clock.

Drücken Sie die ▼- oder die ▲-Taste um zwischen den Modi zu wechseln.

1. Shot Temp
Zeigt die gewählte Extraktionstemperatur an (Standardeinstellung ist 93°C)



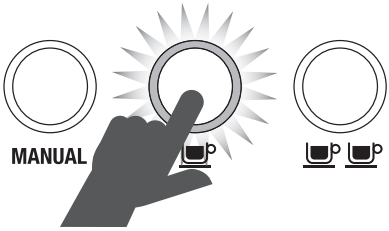
2. Shot Clock
Zeigt die Dauer der laufenden Espressoextraktion in Sekunden an.

3. Clock
Zeigt die aktuelle Uhrzeit an.

Allgemeine Bedienung

1 Espresso zubereiten

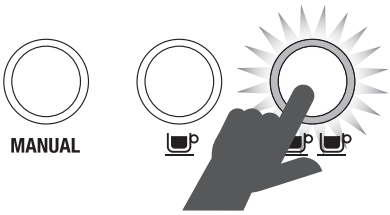
Drücken Sie ein Mal die ☕-Taste um einen einzelnen Espresso mit dem voreingestellten Volumen (ca. 30 ml) zu extrahieren. Die Extraktion beginnt mit der Vorbrühfunktion.



Nach dem die voreingestellten Menge des Espresso durchgelaufen ist, hört das Gerät zu extrahieren auf und kehrt zum Standby-Modus zurück.

2 Espressi zubereiten

Drücken Sie ein Mal die ☕☕-Taste um einen doppelten Espresso oder zwei Espressi mit dem Voreingestellten Volumen (ca. 60 ml) zu extrahieren. Die Extraktion beginnt mit der Vorbrühfunktion.

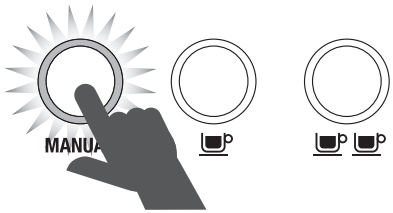


Nach dem die voreingestellten Menge des Espresso durchgelaufen ist, hört das Gerät zu extrahieren auf und kehrt zum Standby-Modus zurück.

Manual-Taste

Die MANUAL-Taste ermöglicht Ihnen, die Menge des extrahierten Espresso genau nach Ihren Wünschen zu dosieren.

Drücken Sie einmal die MANUAL-Taste um die Extraktion zu starten. Die Extraktion beginnt mit der Vorbrühfunktion.

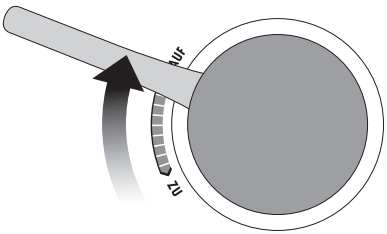


Drücken Sie noch einmal die MANUAL-Taste um die Extraktion zu beenden.

Hinweis: Sie können die Extraktion jederzeit unterbrechen, indem Sie die Manual oder die ☕- und ☕☕-Tasten drücken. Das Gerät kehrt dann zum Standby-Modus zurück.

Dampf

Bewegen Sie den Dampfwahlschalter in die OPEN-Position um sofort Dampf zu erhalten. Die Dampfkontrollleuchte leuchtet.

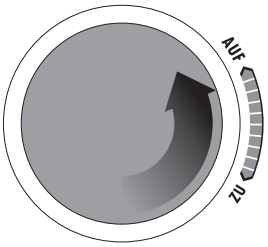


Um den Dampf auszuschalten, bewegen Sie den Dampfwahlschalter in die CLOSED-Position. Das Gerät kehrt zum Standby-Modus zurück.

WARNUNG: VERBRENNUNGSGEFAHR! Unter Druck stehender Dampf kann auch aus der Düse austreten, nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde. Kinder müssen immer beaufsichtigt werden.

Heißwasser

Um sofort heißes Wasser zu erhalten, drehen Sie den Heißwasserschalter in die OPEN-Position. Die Heißwasserkontrollleuchte leuchtet.

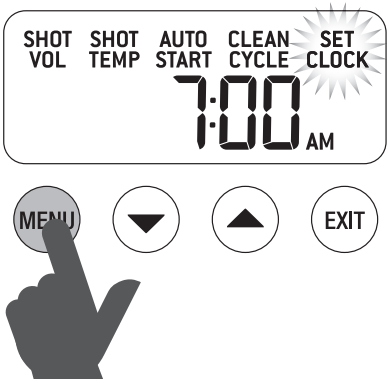


Um das heiße Wasser auszuschalten bewegen Sie den Heißwasserschalter in die CLOSED-Position. Das Gerät kehrt zum Standby-Modus zurück.

Hinweis: Sie können nicht gleichzeitig einen Espresso extrahieren und heißes Wasser beziehen.

Programmierbare Funktionen des LCD-Displays

Um das Gerät zu programmieren, drücken Sie einmal die MENU-Taste. Das Display zeigt alle programmierbaren Funktionen zeigen an. Drücken Sie so oft die MENU-Taste bis die gewünschte Funktion erscheint.



Um zum Standby-Modus zurückzukehren können Sie jederzeit die Exit-Taste drücken.

Hinweis: Die MENU-Taste lässt sich nicht betätigen, wenn das Gerät gerade einen Espresso, Dampf oder heißes Wasser produziert.

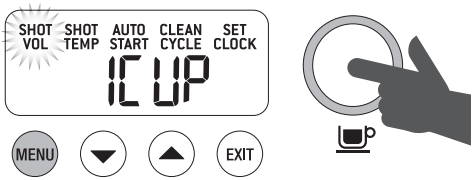
Espresso Volumen Programmieren

Programmierung eines einfachen Espresso Shots

Drücken Sie die MENU-Taste solange bis das SHOT VOL-Symbol blinkt und auf dem LCD-Display 1 CUP abgebildet ist.

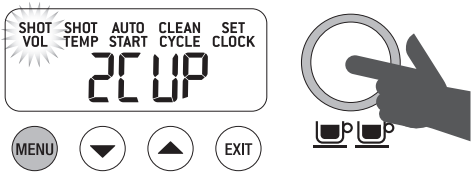
Drücken Sie die ☕P-Taste um die Espessoextraktion zu starten. Bei Erreichen des gewünschten Volumens drücken Sie wieder die ☕P-Taste um die Espessoextraktion zu beenden.

Es ertönen zwei Signaltöne direkt hintereinander. Damit ist der Programmiervorgang abgeschlossen und das Volumen für die ☕P -Taste gespeichert.



Programmierung eines doppelten Espresso Shots

Drücken Sie die MENU-Taste solange bis das SHOT VOL-Symbol blinkt und auf dem LCD-Display 2 CUP abgebildet ist.

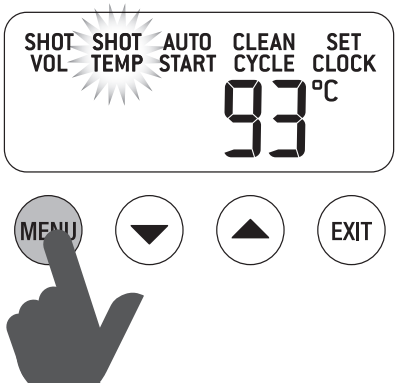


Drücken Sie die ☕P☕P-Taste um die Espessoextraktion in zu starten. Bei Erreichen des gewünschten Volumens drücken Sie wieder die ☕P☕PTaste um die Espessoextraktion zu beenden.

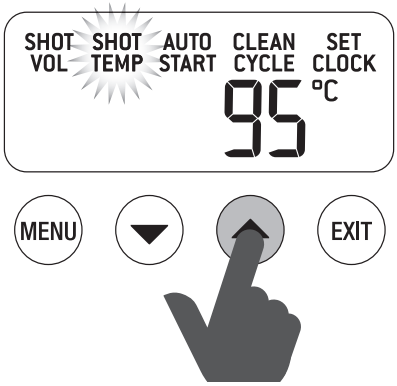
Es ertönen zwei Signaltöne direkt hintereinander. Damit ist der Programmiervorgang abgeschlossen und das Volumen für die ☕P☕P-Taste gespeichert.

Extraktionstemperatur programmieren

Drücken Sie die MENU-Taste solange bis das SHOT TEMP-Symbol blinkt. Das LCD-Display zeigt die aktuelle Temperatur.



Drücken Sie die ▼- oder die ▲-Taste um die gewünschte Extraktionstemperatur einzustellen. Regelbereich: 86°C - bis 96°C.



Die gewählte Temperatur wird auf dem LCD-Display angezeigt.

Die optimale Temperatur hängt von der Herkunft, der Frische und der Röstung der Kaffeebohnen ab.

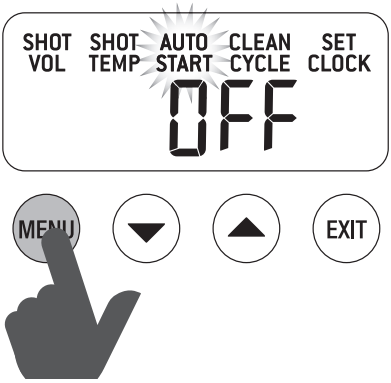
Wir empfehlen einen Temperaturbereich von 90°C- 95°C für einen optimalen Geschmack.

Auto Start Funktion

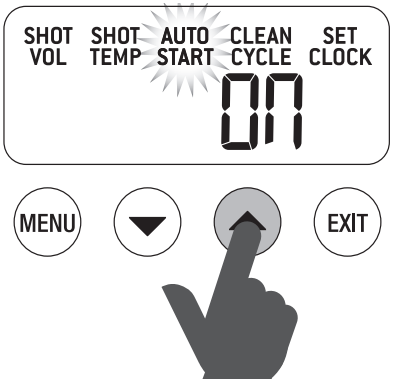
Vor der Nutzung der Auto Start Funktion muss die Uhr gestellt werden. Siehe Kapitel ›Uhr stellen‹

Ein/Ausschalten der Auto Start Funktion

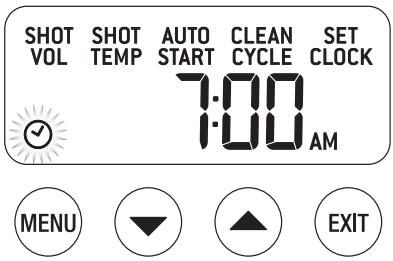
Drücken Sie die MENU-Taste solange bis das AUTO START-Symbol blinkt und die aktuelle Einstellung (ON oder OFF) auf dem LCD-Display angezeigt wird.



Drücken Sie die ▼- oder die ▲-Taste um die Auto Start Funktion ein- oder auszuschalten.



Wenn die Auto Start Funktion eingeschaltet ist, zeigt das LCD-Display ein Uhr-Symbol.



Auto Start Zeit einstellen

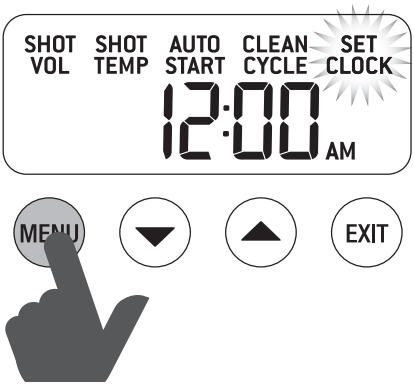
Schalten Sie die Auto Start Funktion ein (siehe: ›Ein-/Ausschalten der Auto Start Funktion‹)

Drücken Sie die MENU-Taste solange bis das AUTO START-Symbol blinkt und die aktuelle Auto Start Zeit auf dem LCD-Display angezeigt wird.

Drücken Sie die ▼- oder die ▲-Taste um die gewünschte Zeit einzustellen (Standardeinstellung ist 7:00).

Zeit einstellen

Drücken Sie die MENU-Taste solange bis das SET CLOCK-Symbol blinkt und die aktuelle Uhrzeit auf dem LCD-Display angezeigt wird.



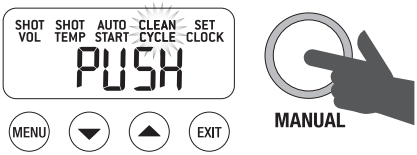
Drücken Sie die ▼- oder die ▲-Taste um die aktuelle Zeit einzustellen.

Hinweis: Die Zeitangabe ist im 12 Stundenformat. Beim Kürzel AM handelt es sich um die 12 Stunden zwischen Mitternacht und Mittag. Die Stunden zwischen 12 und 24 Uhr werden durch das Kürzel oder PM gekennzeichnet.

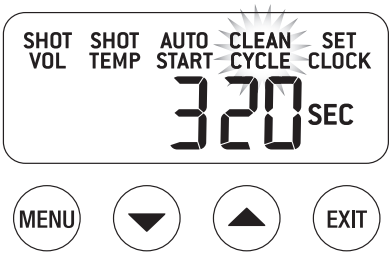
Reinigungsprogramm

Drücken Sie die MENU-Taste solange bis das CLEAN CYCLE-Symbol blinkt und PUSH auf dem LCD-Display angezeigt wird.

Um das Reinigungsprogramm zu starten, drücken Sie die leuchtende MANUAL-Taste.



Das CLEAN CYCLE-Symbol blinkt und es beginnt ein Countdown von 320 Sekunden.



Das Gerät kehrt zum Standby-Modus zurück, wenn das Reinigungsprogramm beendet ist. (Siehe außerdem noch Kapitel: ›Pflege und Reinigung‹)

Auf die Standardeinstellungen zurücksetzen

Das Gerät hat folgende Standardeinstellungen:

1. Temperatur: 93°C
2. Vorbrühfunktion: PP60, PT 5 Sekunden
3. Auto Start: ausgeschaltet
4. Auto Start Zeit: 7:00
5. Audio: niedrig

Schalten Sie erst das Gerät aus, um das Gerät auf die Standardeinstellungen zurücksetzen zu können. Drücken und halten Sie die ☕- und ☕☕-Tasten und dann drücken Sie die POWER-Taste.

REST wird angezeigt auf dem LCD-Display. Alle Einstellungen werden auf die originalen Standardeinstellungen zurückgesetzt.

Das Gerät kehrt dann zum Standby-Modus zurück.

Erweiterte Funktionen

Drücken & Halten der ☕-Taste

Drücken und halten Sie die ☕-Taste um Wasser an die Brühgruppe bei vollem Pumpendruck zu liefern. Lassen Sie die Taste los um die Extraktion abzubrechen.

Das Drücken & Halten der ☕-Taste überspringt die Vorbrühfunktion und liefert Wasser bei bis zu 15 Bar Druck. Diese Funktion kann beim Reinigen der Brühgruppe verwendet werden.

Drücken & Halten der ☕☕-Taste

Drücken und halten Sie die ☕☕-Taste um Wasser an die Brühgruppe bei vollem Pumpendruck zu liefern. Lassen Sie die Taste los um die Extraktion abzubrechen.

Das Drücken & Halten der ☕☕-Taste überspringt die Vorbrühfunktion und liefert Wasser bei bis zu 15 Bar Druck. Diese Funktion kann beim Reinigen der Brühgruppe verwendet werden.

Drücken & Halten der MANUAL-Taste

Drücken und halten Sie die Manual-Taste um Wasser an die Brühgruppe bei niedrigem Vorbrühdruck zu liefern. Beim Loslassen der MANUAL-Taste wird das Wasser bei vollem Pumpendruck geliefert. Um die Extraktion abzubrechen, drücken Sie erneut die MANUAL-Taste.

Mit dieser Funktion können Sie manuell die Länge der Vorbrühzeit beeinflussen.

Erweiterte Programmierung

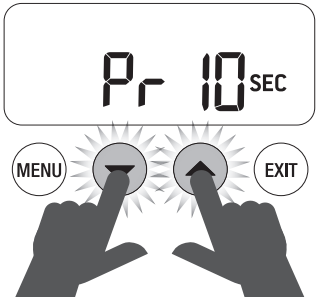
Programmieren der Vorbrühfunktion

Drücken Sie die ▼- und die ▲-Tasten gleichzeitig um in den Vorbrühfunktions-Programmierungsmodus zu gelangen.

Drücken Sie die MENU-Taste um zwischen der Vorbrühdauer- und leistung zu wechseln.

Programmieren der Vorbrühdauer

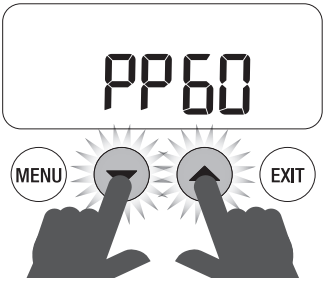
Das LCD-Display zeigt die aktuelle Vorbrühdauer an. Drücken Sie die ▼- oder die ▲-Taste um die gewünschte Dauer einzustellen.



Wir empfehlen eine Dauer zwischen 5-15 Sekunden für optimalen Geschmack.

Programmieren der Vorbrühleistung

Das LCD-Display zeigt die aktuelle Vorbrühleistung an. Drücken Sie die ▼- oder die ▲-Taste um die gewünschte Leistung einzustellen.



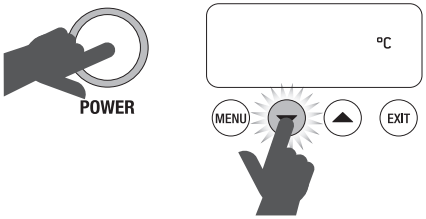
Wir empfehlen eine Leistung zwischen 50-65 für optimalen Geschmack.

Drücken Sie die EXIT-Taste um in den Stand-by-Modus zu wechseln.

Temperatureinheit einstellen

Schalten Sie das Gerät aus.

Halten Sie die ▼-Taste und drücken Sie dabei die POWER-Taste. Die aktuelle Temperatureinheit wird auf dem LCD-Display angezeigt (°C oder °F).



Drücken Sie die ▼- oder die ▲-Taste um die gewünschte Temperatureinheit auszuwählen.

Drücken Sie die EXIT-Taste um in den Stand-by-Modus zu wechseln.

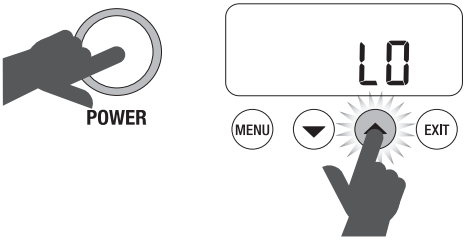
Akustische Signale

Hierbei handelt es sich um die Lautstärke der akustischen Signale. Folgende Einstellungen haben Sie zur Wahl:

- HI – hohe Lautstärke
- LO – niedrige Lautstärke
- OFF – keine akustischen Signale

Schalten Sie das Gerät aus.

Halten Sie die ▲-Taste und drücken Sie dabei die POWER-Taste. Die aktuelle Lautstärke wird im LCD-Display angezeigt.



Drücken Sie die ▼- oder die ▲-Taste um die gewünschte Lautstärke auszuwählen.

Drücken Sie die EXIT-Taste um in den Stand-by-Modus zu wechseln.

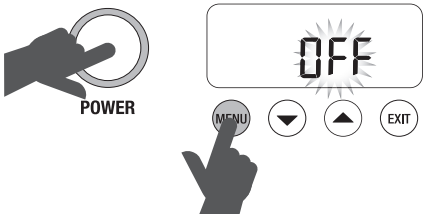
Auto Power Off-Funktion

Die Auto Power Off-Funktion schaltet die Espressomaschine nach 5 Stunden ohne Benutzung aus.

Um die Auto Power Off-Funktion auszuschalten, handeln sie nach folgender Anleitung (so bleibt das Gerät kontinuierlich in Betrieb):

Schalten Sie das Gerät aus. Halten Sie die MENU-Taste und drücken Sie die POWER-Taste.

Die aktuelle Auto Power Off-Einstellung blinkt auf dem LCD-Display.



Drücken Sie die ▼- oder die ▲-Taste um die Auto Power Off Funktion ein- oder auszuschalten.

Drücken Sie die EXIT-Taste um in den Standby-Modus zu wechseln.

Warnsignale

Die Dampfkontrollleuchte blinkt während des Aufheizvorganges

Das Gerät startet den Aufheizvorgang nicht, während der Dampfwahlschalter sich in der Position OPEN befindet und die Dampfkontrollleuchte blinkt.

Bewegen Sie den Dampfwählschalter in die CLOSED-Position um den Aufheizvorgang zu starten.

Die Heißwasserkontrollleuchte blinkt während des Aufheizvorganges

Das Gerät startet den Aufheizvorgang nicht, während der Heißwasserschalter sich in der Position OPEN befindet und die Heißwasserkontrollleuchte blinkt.

Bewegen Sie den Heißwasserschalter in die CLOSED-Position um den Aufheizvorgang zu starten.

Die Heißwasserkontrollleuchte blinkt

Die Heißwasserkontrollleuchte blinkt, wenn die Heißwasserfunktion länger als eine Minute benutzt wurde.

Drehen Sie den Heißwasserschalter in die CLOSED-Position um in den Standby-Modus zu gelangen.

Fill Tank

Das Gerät erkennt einen niedrigen Wasserstand. Das FILL TANK-Symbol leuchtet auf dem LCD-Display.

Wenn das FILL TANK-Symbol leuchtet, füllen Sie Wasser in den Tank um wieder in den Standby-Modus zurückzukehren.

Clean Me!

Das Gerät erkennt automatisch, wenn seit dem letzten Reinigungsvorgang 200 Extraktionen durchgeführt wurden.

Das CLEAN ME!-Symbol erscheint auf dem LCD-Display, wenn Sie das nächste Mal das Gerät einschalten.

Siehe Kapitel ›Reinigung und Pflege‹ für Informationen zum Reinigungsvorgang.

TIPPS ZUR KAFFEEVOR- UND ZUBEREITUNG

Einen guten Kaffee zuzubereiten, ist eine Kunst, die leicht zu erlernen ist. In diesem Kapitel finden Sie einige Tipps für Ihren perfekten Kaffee.

Hinweis: Um einen wirklich aromatischen Kaffee zu genießen, sollten Sie nicht mehr als 30 ml (mit dem 1-Tasse-Siebeinsatz) oder – für einen doppelten Espresso – nicht mehr als 60 ml (mit dem 2-Tassen-Siebeinsatz) zubereiten.

Hinweis: Achten Sie bei der Zubereitung darauf, dass das Druck-Manometer im optimalen Bereich liegt.

Vorwärmen der Tassen

Das Vorwärmen der Tassen hilft, um die optimale Temperatur des Kaffees beim Einfüllen zu erhalten. Spülen Sie die Tasse vor, indem Sie heißes Wasser aus der Heißwasserdüse laufen lassen, stellen Sie dann Ihre Tassen auf die Wärmeplatte, um die Tassen vorzuheizen.

Vorwärmen des Siebträgers und der Siebeinsätze

Kalte Siebträger und Siebeinsätze können die Extraktionstemperatur senken und somit signifikant die Qualität Ihres Espressos beeinflussen. Heizen Sie immer den Siebträger und die Siebeinsätze mit heißem Wasser aus der Heißwasserdüse vor dem Benutzen vor.

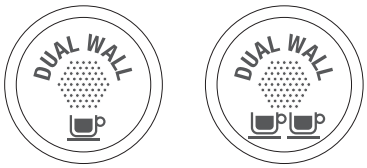
Hinweis: Trocknen Sie den Siebeinsatz vor dem Befüllen mit Kaffee immer gut ab. Ansonsten könnte das Brühwasser beim Brühvorgang an dem angepressten Kaffeepulver vorbeilaufen.

Siebeinsätze

Die Design Espresso Maschine Advanced Control wird mit Doppel- und Einzelwand-Siebeinsätzen (Einzel- und Doppelwandfilter) für je eine oder zwei Tassen geliefert.

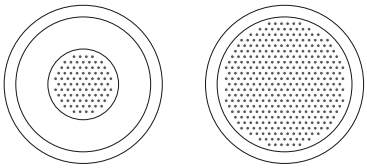
Doppelwand-Siebeinsatz

Die Doppelwand-Siebeinsätze (Ein- und Zwei-Tassen) wurden so konstruiert, dass das Wasser beim Brühvorgang langsamer durch das Kaffeepulver geführt wird, um den optimalen Druck beim Brühvorgang zu erzielen. So entsteht eine perfekte und üppige Crema.



Einzelwand-Siebeinsatz

Die Einzelwand-Siebeinsätze verlangsamen nicht den Fluss des Wassers während des Brühvorganges. Mit den Einzelwand-Siebeinsätzen können Sie die „Welt des Espressos" frei ergründen, indem Sie den Mahlgrad, die Dosierung und den Andruck aufeinander abstimmen, um so einen reichhaltigen Geschmack zu gewinnen. Die Einzelwand-Siebeinsätze (Ein- und Zwei-Tassen) sind nur für den Gebrauch von frisch gemahlenem Kaffee geeignet.



Der Kaffee

Wenn Sie fertig gemahlenen Kaffee verwenden, vergewissern Sie sich, dass das Kaffeepulver für Espressomaschinen geeignet ist. Wenn Sie den Kaffee selbst mahlen, sollte das Pulver nicht zu grob und nicht zu fein sein. Dadurch beeinflussen Sie die Geschwindigkeit, mit der das Wasser durch das Pulver gepresst wird und bestimmen letztendlich die Qualität Ihres Kaffees.

• Wenn der Kaffee zu fein gemahlen ist (das Kaffeepulver gleicht Puderzucker und fühlt sich zwischen den Fingern an wie Mehl), kann das Wasser auch unter Druck nicht durch das Pulver fließen. Der Kaffee wird dadurch dunkel und bitter und die Crema wird fleckig.

• Wenn der Kaffee zu grob gemahlen ist, fließt das Wasser zu schnell durch und die Aromastoffe bleiben im Kaffeepulver zurück. Der Kaffee wird wässrig und fade. Für einen einzelnen Espresso benötigen Sie ca. 7 g Kaffeepulver. Es ist zudem auch wichtig, dass Sie den richtigen Siebeinsatz für die entsprechende Espressomenge benutzen.

Bewahren Sie den Kaffee (Pulver oder ganze Bohnen) in einem luftdicht schließenden Behälter an einem kühlen, trockenen Ort auf. Sie sollten den Kaffee allerdings nicht in den Kühlschrank oder das Tiefkühlfach stellen. Sie können fertig gemahlenen Kaffee verwenden. In diesem Fall sollten Sie das Kaffeepulver im Laufe einer Woche verbrauchen, da sich das Aroma mit der Zeit verflüchtigt. Wir empfehlen ganze Kaffeebohnen zu kaufen und direkt vor der Zubereitung zu mahlen. Die Kaffeebohnen sollten nicht länger als 1 Monat gelagert werden.

Den Kaffee dosieren und andrücken

• Vor dem Einfüllen des Kaffeepulvers trocknen Sie den Siebträger und den Siebeinsatz ab.

• Wenn Sie einen Einzelwandsiebeinsatz benutzen, mahlen Sie den Kaffee direkt vor dem Befüllen des Siebeinsatzes. Es kann sein, dass Sie erst ausprobieren müssen, wie lange Sie in Ihrem Fall dafür mahlen müssen.

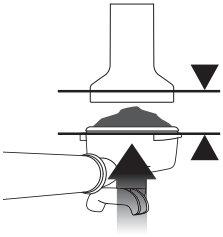
• Nachdem Sie die richtige Menge Kaffeepulver in den Siebeinsatz gefüllt haben, müssen Sie das Kaffeepulver möglichst gleichmäßig verteilen. Klopfen sie von der Seite den Siebträger ab um den Kaffee gleichmäßig im Siebträger zu verteilen.

• Danach müssen Sie das Kaffeepulver möglichst gleichmäßig andrücken. Verwenden Sie dazu den mitgelieferten Tamper. Das Kaffeepulver muss fest angedrückt (mit ca. 15-20 kg Druck) werden. Die Druckleistung ist nicht so wichtig wie die Gleichmäßigkeit.

• Wenn Sie das Kaffeepulver zu fest andrücken, fließt das Wasser zu langsam durch das Pulver. Der Kaffee wird dunkel und bitter.

• Wenn Sie das Kaffeepulver zu wenig andrücken, fließt das Wasser zu schnell durch und die Aromastoffe bleiben im Kaffeepulver zurück. Der Kaffee wird wässrig und fade.

• Als Richtwert zum Dosieren: Nach dem Andruck sollte das obere Ende des Metallrandes an der unteren Seite des Tampers mit dem oberen Rand des Siebträgers abschliessen.



WICHTIG: Achten Sie darauf, dass der Rand des Siebeinsatzes unbedingt ganz sauber ist, bevor Sie den Siebträger einsetzen, damit der Filter am Brühkopf druckdicht abschließt.

Spülen der Brühgruppe

Bevor Sie den Siebträger an der Brühgruppe einsetzen, sollten Sie etwas Wasser durch die Brühgruppe leiten, um den Brühkopf zu spülen. Das können Sie durchführen, indem Sie z. B.: die -Taste für eine kurze Zeit gedrückt halten. Dies gewährleistet, dass der Brühkopf vor dem Gebrauch gereinigt ist und die Temperatur für den Brühvorgang konstant ist.

Einsetzen des Siebträgers

Platzieren Sie den Siebträger unter dem Brühkopf so, dass der Griff mit der INSERT-Position in eine Linie gebracht ist.

Setzten Sie den Siebträger unter dem Brühkopf auf und drehen Sie den Griff nach rechts, bis ein Widerstand zu spüren ist.

Espresso Druck-Manometer

Das Druck-Manometer hilft Ihnen, den perfekten Espresso herzustellen. Nur mit dem richtigen Druck erzielen Sie die optimale Extraktion aus dem Kaffeepulver zur Herstellung eines perfekten Espressos. Das Druck-Manometer zeigt an, mit wie viel Druck das Wasser durch das Kaffeepulver im Siebeinsatz gepresst wird.

Idealer Espresso (Druck ca. 9 bar)

Liegt die Anzeigenadel beim Brühvorgang in der fett markierten Zone (um 9 bar) bedeutet, dass der Espresso mit dem optimalen Druck gebrüht wird. Die Extraktion aus dem Kaffeepulver ist optimal und Ihr Espresso hat feinstes Aroma. Die Crema ist üppig und sollte eine gleichmäßige Beschaffenheit sowie eine helle bis goldene Färbung haben.

Extraktionszeit zu kurz
(Druck zu niedrig)

Liegt die Anzeigenadel beim Brühvorgang unter der fett markierten Zone bedeutet, dass das Kaffeepulver unterextrahiert wird, d. h. das Wasser läuft sehr schnell durch das Kaffeepulver. Der Espresso hat dadurch einen leichten Geschmack mit einer sehr geringen Crema. Ursachen hierfür könnten folgende sein: das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen, es ist nicht genug Kaffeepulver im Siebeinsatz oder das Kaffeepulver ist nicht stark genug angedrückt worden.

Extraktionszeit zu lang
(Druck zu hoch)

Liegt die Anzeigenadel beim Brühvorgang über der fett markierten Zone bedeutet, dass das Kaffeepulver überextrahiert wird, d. h. das Wasser läuft sehr langsam durch das Kaffeepulver. Die Extraktionszeit ist somit zu lang und der Espresso wird sehr stark und bitter. Die Crema ist dunkel. Ursachen hier-

	MAHLEN	+ DOSIEREN	+ ANDRUCK	= FLIESSEN
zu stark extrahiert bitter · nicht schmackhaft	zu fein	zu viel	zu stark	über 40 s
ausgeglichen	medium	10 g für 1 Tasse 18 g für 2 Tassen	10-20 kg	25 - 35 s
zu wenig extrahiert schwach · wässrig	zu grob	wenig	zu leicht	unter 20 s

für könnten folgende sein: Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen, es ist zu viel Kaffeepulver im Siebeinsatz oder das Kaffeepulver ist zu stark angedrückt worden.

Extrahieren eines Espressos

• Stellen Sie eine vorgewärmte Tasse unter den Siebträger und drücken Sie die ☕ - oder ☕☕-Taste um die gewünschte Menge zu extrahieren.

• Der Fluss des Espressos startet nach ca. 8-10 Sekunden (Vorbrühzeit) und sollte die Konsistenz von tropfendem Honig haben

• Wenn der Espressofluss schon nach weniger als 6 Sekunden startet, haben Sie entweder eine zu kleine Menge an Kaffeepulver in dem Siebeinsatz und/oder die Körnigkeit des Kaffeepulvers ist zu grob. Ihr Espresso ist unterextrahiert.

• Wenn der Espressofluss erst nach 15 Sekunden oder später startet, haben Sie entweder eine zu große Menge an Kaffeepulver in dem Siebeinsatz und/oder die Körnigkeit des Kaffeepulvers ist zu fein. Ihr Espresso ist überextrahiert.

Einen perfekten Espresso erreichen Sie durch eine ausgewogene Balance zwischen der Süße, der Säure und der Bitterkeit.

Der Geschmack Ihres Espressos hängt von vielen Faktoren ab, wie die Herkunft und der Röstgrad Ihrer Bohne, Frische, Mahlgrad und Menge an Kaffeepulver und dem Andruck.

Experimentieren Sie indem Sie die Parameter einzeln anpassen und so Ihren bevorzugten Geschmack erreichen.

Milchaufschäumen

Hinweis: Aus der Milchschaumdüse kann heißer Dampf austreten oder heißes Wasser tropfen. Achten Sie aus diesem Grund immer darauf, dass die Milchschaumdüse in Richtung Tropfschale weist, wenn sie nicht benutzt wird.

Hinweis: Die besten Ergebnisse erhalten Sie mit fettreduzierter, frischer Milch.

• Verwenden Sie immer kalte Milch.

• Füllen Sie das Milchaufschäumkännchen fast bis zum V des Ausgusses.

• Richten Sie die Milchschaumdüse auf die Tropfschale und drehen Sie den Dampfwahlschalter für einen kurzen Moment auf um die Milchschaumdüse von kondensiertem Wasser zu reinigen.

• Fügen Sie 1 bis 2 cm der Milchschaumdüse an einer Seite des Milchschaumkännchens (ungefähr auf 3 Uhr) in die Milch ein.

• Drehen Sie den Dampfwahlschalter auf die OPEN-Position.

• Lassen Sie die Milchschaumdüse kurz unter der Oberfläche der Milch, bis sich ein drehender Strudel bildet.

• Mit der drehenden Milch senken Sie das Milchschaumkännchen etwas, um die Milchschaumdüse an die Oberfläche der Milch zu bringen und somit Luft in die Milch einzufügen.

• Lassen Sie die Milchschaumdüse an oder kurz unter der Oberfläche und achten Sie darauf, die Drehung in der Milch beizubehalten. Fahren Sie fort, bis die gewünschte Menge und Konsistenz erreicht sind.

WICHTIG: Achten Sie darauf, dass die Milch nicht über den Rand des Milchschäumkännchens läuft.

• Heben Sie das Milchkännchen an um die Milchschaumdüse unter die Milchoberfläche zu bringen, achten Sie darauf, dass die Milch sich immer noch dreht. Die optimale Temperatur der Milch beträgt 60-65°C. Diese Temperatur ist ungefähr erreicht, sobald

der Boden des Milchschäumkännchens zu heiß zum Anfassen wird.

WICHITG: Achten Sie dabei darauf, sich nicht am Behälterboden zu verbrennen.

• Bewegen Sie den Dampfwahlschalter in die CLOSED-Position vor dem Herausnehmen der Milchschaumdüse aus der Milch.

• Setzen Sie das Milchschaumkännchen ab und schalten Sie den Dampfwahlschalter für eine kurze Zeit wieder an um eventuelle Milchreste aus der Milchschaumdüse zu spülen. Wischen Sie danach die Milchschaumdüse mit einem feuchten Tuch ab.

• Klopfen Sie das Milchschaumkännchen auf die Arbeitsfläche um zu große Blasen auf der Milch verschwinden zu lassen.

• Schwenken Sie danach das Milchschaumkännchen um die Milchstruktur wieder zu vereinheitlichen.

• Gießen Sie die Milch direkt auf den Espresso.

• Es ist wichtig, schnell zu arbeiten, da sich nach einer Weile die Milch von dem Schaum trennen könnte.

WARNUNG: Nehmen Sie die Milchschaumdüse nicht aus der Milch heraus, solange noch Dampf austritt. Anderenfalls kann heiße Milch aus dem Kännchen spritzen. Schalten Sie den Dampfwahlschalter immer zuerst in die CLOSED-Position zurück, bevor Sie das Milchaufschäumkännchen von der Milchschaumdüse entfernen. Achten Sie darauf, sich nicht am heißen Dampf zu verbrühen.

WARNUNG: Die Milchschaumdüse ist nach dem Gebrauch noch einige Zeit sehr heiß. Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass dieses Bauteil abgekühlt ist, bevor Sie die Milchschaumdüse anfassen.

WARNUNG: Aus der Milchschaumdüse tritt heißer Dampf aus. Halten Sie niemals Ihre Hände oder andere Körperteile an die Milchschaumdüse oder darunter, wenn der Dampfwahlschalter auf der OPEN-Position steht. Halten Sie das Milchaufschäumkännchen unter die Milchschaumdüse, bevor Sie den Auswahlschalter in die OPEN-Position drehen.

Hinweis: Sie können die Milchschaumdüse nach Wunsch schwenken, um bequem arbeiten zu können. Fassen Sie die Milchschaumdüse dazu ausschließlich am dunklen Kunststoffgriff an.

Tipps & Hinweise:

• Für ausgezeichneten Geschmack und volles Aroma benutzen Sie immer frischgemahlene Kaffeebohnen.

• Benutzen Sie immer frisch geröstete Kaffeebohnen mit einer Datumsangabe und brauchen Sie diese innerhalb von zwei Wochen nach der Röstung auf.

• Bewahren Sie den Kaffee (Pulver oder ganze Bohnen) in einem luftdicht schließenden Behälter an einem kühlen, trockenen Ort auf.

• Kaufen Sie Kaffeebohnen in kleinen Portionen um die Lagerdauer zu verringern. Eine Lagerung länger als eine Woche ist nicht empfehlenswert.

• Mahlen Sie die Kaffeebohnen direkt vor dem Brühen, da der gemahlene Kaffee schnell an Geschmack und Aroma verliert.

PFLEGE UND REINIGUNG

Reinigungsprogramm

• CLEAN ME! leuchtet auf dem LCD-Display um dem Benutzer anzuzeigen, dass eine Reinigung notwendig ist (nach ca. 200 Espressi).

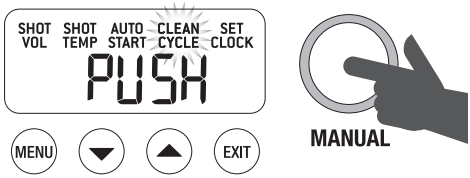
• Setzen Sie den Reinigungseinsatz in den Doppelwandsiebeinsatz für eine Tasse. Platzieren Sie den Siebeinsatz im Siebträger. Legen Sie eine Reinigungstablette in den Reinigungseinsatz.

• Befestigen Sie den Siebträger an der Brühgruppe.

• Achten Sie darauf, dass der Wassertank mit kaltem Leitungswasser gefüllt ist.

• Stellen Sie einen 500 ml großen Behälter unter die Brühgruppe.

• Drücken Sie sooft die MENU-Taste, bis auf dem LCD-Display das CLEAN CYCLE-Symbol blinkt und PUSH steht.



• Um das Reinigungsprogramm zu starten, drücken Sie die leuchtende MANUAL-Taste.

• Das CLEAN CYCLE-Symbol blinkt und das Gerät startet einen Countdown von 320 Sekunden.

• Nach Beenden des Reinigungsprogrammes entfernen Sie den Siebträger und versichern Sie sich, dass sich die Reinigungstablette vollständig aufgelöst hat. Wenn sich die Reinigungstablette nicht aufgelöst hat, wiederholen Sie den Reinigungsvorgang noch einmal, ohne eine neue Reinigungstablette zu benutzen.

• Spülen Sie den Siebträger und den Siebeinsatz gründlich ab.

Wasserfilter Einsetzen/ Wechseln

Wir empfehlen, einen kontinuierlichen Einsatz der Wasserfilter um einen dauerhaften und zuverlässigen Einsatz Ihrer Espressomaschine zu gewährleisten.

1. Nehmen Sie den Wasserfilter aus der Verpackung und weichen Sie diesen ca. 5 Minuten in einer Tasse Wasser ein.
2. Spülen Sie den Wasserfilter und das Sieb unter laufendem Wasser ab.
3. Setzen Sie das Filtersystem zusammen.
4. Stellen Sie das Datum für den nächsten Filterwechsel ein.
5. Platzieren Sie den Filter im Wassertank und lassen Sie mit etwas Druck den Filter einrasten.
6. Setzen Sie den Wassertank in die Espressomaschine ein.

Wir empfehlen den Wasserfilter alle zwei Monate zu Wechseln.

WARNUNG: Zum Entkalken siehe Infoblatt "Entkalken" oder www.gastroback.de. Wechseln Sie die Wasserfilter regelmäßig. Bei weiteren Fragen wenden Sie sich an den Gastroback Kundenservice 04165/22 25-0

Reinigung der Milchschaumdüse

• Wischen Sie die Milchschaumdüse mit einem feuchten Tuch ab und bewegen Sie diese über die Tropfschale. Drehen Sie den Dampfwahlschalter vorsichtig auf die OPEN-Position. So werden letzte Milchrückstände im Inneren der Milchschaumdüse entfernt.

• Die Milchschaumdüse sollte nach jeder Benutzung gereinigt werden.

• Sollte die Milchschaumdüse immer noch verstopft sein, drehen Sie den Dampfwahlschalter auf die CLOSED-Position und benutzen Sie die Nadel des Reinigungswerkzeuges um die Verstopfung zu beseitigen.

• Sollte die Milchschaumdüse dennoch verstopft sein, entfernen Sie den Aufsatz der

Düse mit Hilfe des Reinigungswerkzeuges. Lassen Sie den Aufsatz der Milchschaumdüse in heißem Wasser einweichen, bevor Sie die Verstopfung mit der Nadel des Reinigungswerkzeuges beseitigen. Befestigen Sie mit Hilfe des Reinigungswerkzeuges den Aufsatz an der Milchschaumdüse.

Siebträger und Siebeinsätze reinigen

Der Siebträger und die Siebeinsätze sollten direkt nach der Benutzung unter heißem Wasser durchgespült werden um die restlichen Kaffeeöle zu entfernen.

Sollten die Löcher der Siebeinsätze verstopft sein, lösen Sie einen Reinigungstab in heißem Wasser und lassen Sie die Siebeinsätze in der Lösung ca. 20 Min einweichen. Danach gründlich abspülen.

Brühgruppe und Dampfsieb reinigen

Das Innere der Brühgruppe und das Dampfsieb sollten mit einem Tuch regelmäßig abgewischt werden um die Kaffeepulverrückstände zu entfernen.

Lassen Sie in regelmäßigen Abständen Wasser durch die Maschine laufen, wenn der Siebträger platziert ist, sich jedoch kein Kaffeepulver im Siebträger befindet. So werden alle Kaffeepulverrückstände in der Maschine entfernt.

Reinigung der Tropfschale

Die Tropfschale sollte in regelmäßigen Abständen entfernt, ausgeleert und gereinigt werden, vor allem, wenn die Füllstandsanzeige „Empty Me“ anzeigt.

Entfernen Sie das Gitter, den Aufsatz und die Füllstandsanzeige. Entsorgen Sie das Kaffeepulver im Mülleimer. Waschen Sie die Tropfschale mit warmem Spülwasser ab (verwenden Sie keine aggressiven Spülmittel) und trocknen Sie die Tropfschale gründlich ab. Die Füllstandsanzeige kann hochgehoben und so von der Tropfschale entfernt werden.

Das Zubehörfach reinigen

Das Zubehörfach kann nach der Tropfschale entfernt und mit einem weichen, feuchten Tuch abgewischt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, harte Schwämme oder Tücher, welche die Oberfläche zerkratzen könnten.

Das Gehäuse und die Warmhalteplatte reinigen

Reinigen Sie das Gehäuse der Maschine und die Wärmehalteplatte mit einem weichen, feuchten Tuch. Polieren Sie mit einem weichen, trockenen Tuch nach. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, harte Schwämme oder Tücher, welche die Oberfläche zerkratzen könnten.

Hinweis: Reinigen Sie keines der Teile oder des Zubehöres der Espressomaschine in der Geschirrspülmaschine.

STÖRUNGEN BESEITIGEN

Problem	Mögliche Ursache	Was zu tun ist
Die Heißwasserkontrollleuchte leuchtet während das Gerät eingeschaltet wird.	Der Heißwasserwahlschalter ist nicht in der CLOSED-Position.	Drehen Sie den Heißwasserwahlschalter in die CLOSED-Position. Die Maschine beginnt aufzuheizen.
Die Dampfkontrollleuchte leuchtet während das Gerät eingeschaltet wird.	Der Dampfwahlschalter ist nicht in der CLOSED-Position.	Drehen Sie den Dampfwahlschalter in die CLOSED-Position. Die Maschine beginnt aufzuheizen.
Kein Wasser läuft durch die Brühgruppe.	Das Gerät hat noch nicht die Betriebstemperatur erreicht.	Lassen Sie dem Gerät genügend Zeit um die Betriebstemperatur zu erreichen. Sobald das Gerät betriebsbereit ist, hört die POWER-Taste auf zu blinken.
	Der Wassertank ist leer.	Befüllen Sie den Wassertank.
	Der Wassertank wurde nicht richtig eingesetzt und ist nicht verriegelt.	Setzen Sie vorsichtig den Tank ein und verschließen Sie den Riegel.
FILL TANK wird im LCD-Display angezeigt, obwohl der Tank voll ist.	Der Wassertank wurde nicht richtig eingesetzt und ist nicht verriegelt.	Setzen Sie vorsichtig den Tank ein und verschließen Sie den Riegel.
Es wird weder Dampf noch Heißwasser erzeugt.	Die Espressomaschine ist nicht eingeschaltet.	Überprüfen Sie, ob das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist und die POWER-Taste angeschaltet ist.
Es wird kein Heißwasser erzeugt.	Der Wassertank ist leer.	Befüllen Sie den Wassertank.
Es wird kein Dampf erzeugt.	Die Milchschaumdüse ist verstopft.	Benutzen Sie die Nadel des Reinigungswerkzeuges um die Öffnung der Milchschaumdüse zu säubern. Sollte die Milchschaumdüse dennoch verstopft sein, entfernen Sie den Aufsatz der Düse mit Hilfe des Reinigungswerkzeuges. Verfahren Sie, wie unter ›Pflege und Reinigung‹ beschrieben.

Problem	Mögliche Ursache	Was zu tun ist
Die Maschine ist eingeschaltet, aber sie funktioniert nicht.		Möglicherweise wurde der Überhitzungsschutz ausgelöst. Schalten Sie die Maschine aus und lassen Sie sie für ca. 60 Minuten abkühlen. Falls das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an eine autorisierte Service-Werkstatt oder direkt an Gastroback: 04165/2225-0
Dampf strömt aus der Brühgruppe.		Schalten Sie die Maschine aus und lassen Sie sie für ca. 60 Minuten abkühlen. Falls das Problem besteht, wenden Sie sich an eine autorisierte Service-Werkstatt oder direkt an Gastroback: 04165/2225-0
Der Espresso fließt nicht aus dem Siebträger, sondern tröpfelt nur.	Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen.	Benutzen Sie einen Kaffee, der etwas grober gemahlen ist.
	Zu viel Kaffeepulver im Siebeinsatz.	Verringern Sie die Kaffeemenge in dem Siebeinsatz.
	Das Kaffeepulver ist zu fest angedrückt.	Drücken Sie den Kaffee mit ca. 15-20 kg Druck an.
	Der Siebeinsatz ist verstopft.	Reinigen Sie die Siebeinsätze. Verfahren Sie wie unter ›Reinigung der Siebeinsätze‹ beschrieben.
Der Kaffee fließt zu schnell durch den Siebträger.	Das Kaffeepulver ist zu grob.	Benutzen Sie einen Kaffe, der etwas feiner gemahlen ist.
	Es ist nicht genug Kaffeepulver im Siebeinsatz.	Erhöhen Sie die Kaffeemenge in dem Siebeinsatz.
	Das Kaffeepulver ist nicht fest genug angedrückt.	Drücken Sie den Kaffee mit ca. 15-20 kg Druck an.
Der Kaffee ist zu kalt.	Die Tassen sind nicht vorgewärmt.	Spülen Sie die Tassen mit heißem Wasser aus und stellen Sie diese auf die Warmhalteplatte.

Problem	Mögliche Ursache	Was zu tun ist
	Die Milch ist nicht heiß genug (für Cappuccino oder Latte Macchiato).	Die Milch hat die richtige Temperatur, wenn der Boden des Milchaufschäumkännchens zu heiß zum Anfassen ist.
Keine Crema	Die Kaffeebohnen sind abgestanden.	Benutzen Sie nur frisch gerösteten Kaffee mit einem ›Röstdatum‹.
	Sie benutzen die Einwandsiebeinsätze mit abgepacktem Pulverkaffee.	Benutzen Sie die Doppelwandsiebeinsätze mit abgepacktem Pulverkaffee.
Der Kaffee läuft am Rand des Siebträgers aus.	Der Siebträger wurde nicht korrekt im Brühkopf eingesetzt.	Verfahren Sie wie unter ›Einsetzen des Siebträgers‹ beschrieben.
	Es befindet sich Kaffeepulver auf dem Rand des Siebeinsatzes.	Reinigen und entfernen Sie das Kaffeepulver vom Rand des Siebeinsatzes und gehen Sie sicher, dass dieser richtig im Brühkopf eingesetzt ist.
	Es ist zu viel Kaffeepulver im Siebeinsatz.	Verringern Sie die Kaffeemenge in dem Siebeinsatz. Nach dem Andruck sollte das obere Ende des Metallrandes an der unteren Seite des Tampers mit dem oberen Rand des Siebträgers abschliessen.
Es ist nicht möglich die Auto Start Zeit einzustellen.	Die Uhr ist nicht gestellt.	Stellen Sie die Uhr.

AUFBEWAHRUNG

Schalten Sie das Gerät immer ganz aus (POWER-Taste und Netzschalter), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile und Werkzeuge, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen wollen (siehe: ›Pflege und Reinigung‹).

Bewahren Sie das Gerät stets an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Herunterfallen, Stöße, Feuchtigkeit, Frost, direktes Sonnenlicht) geschützt und für kleine Kinder unzugänglich ist. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf das Gerät oder seine Bauteile.

Behandeln Sie das Netzkabel mit Vorsicht. Niemals das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen.

Niemals die Bauteile oder Werkzeuge des Gerätes für andere Zwecke verwenden als zur Arbeit mit dem Gerät. Bewahren Sie die Bauteile und Werkzeuge des Gerätes am besten immer zusammen mit dem Gerät auf.

ENTSORGUNGSHINWEISE

Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, nutzen Sie die Sammelstellen der Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung gefährliche Stoffe ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, oder die Flora und Fauna auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte mindestens kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de. Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an: Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitgehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

Bei gewerblichem Gebrauch verkürzt sich die Garantie auf ein Jahr.

Hinweis: Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, Gastroback Produkte an folgende Anschrift zu senden: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transportsicher, ohne Zubehör und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Gerätes beträgt ca. 2 Wochen; wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten außerhalb der Garantie senden Sie uns das Gerät bitte an die angegebene Adresse. Sie erhalten dann einen kostenlosen Kostenvoranschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet werden oder vor Ort kostenlos entsorgt werden soll.

KAFFEE-REZEPTE

Espresso

Intensiv und aromatisch.
Für einen Espresso (oder kleinen Schwarzen) brauchen Sie 7 g Kaffeepulver. Brühen Sie etwa 30 ml auf und servieren Sie in einem kleinen Glas oder einer Tasse.

Long Black

Ein großer Schwarzer wird für gewöhnlich zunächst als Standard-Espresso hergestellt. Danach wird nach Geschmack heißes Wasser zugegeben.

Flat White

Ein einfacher Espresso wird in einer Tasse oder einem Glas mit heißer Milch überschichtet. Mengenverhältnis: ½ Kaffee, ½ heiße Milch.

Klassischer Kaffee Latté Macchiato

Dies ist der traditionelle Morgenkaffee in Italien und Frankreich. Der Kaffee wird typischerweise in einem Glas serviert. Dazu wird ein Täfelchen Schokolade oder süßes Gebäck gereicht.

Zubereitung: Zunächst wird ein einfacher Espresso aufgebrüht. Dann wird dieselbe Menge heiße Milch langsam am Innenrand der Tasse hinunter gegossen, um eine cremige Beschaffenheit und eine schöne Schaumschicht zu erreichen.

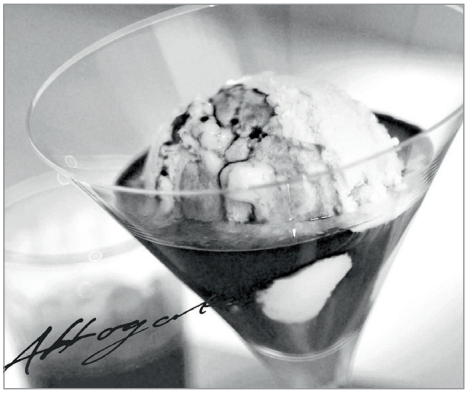
Cappuccino

Der echte Cappuccino wird sehr leicht und lauwarm serviert. Dazu werden 1/3 einfacher Espresso mit 1/3 heißer Milch aufgefüllt und mit 1/3 Milchschaum überschichtet. Für die perfekte Optik halten Sie ein Blatt Papier über eine Hälfte der Tasse während Sie etwas geraspelte Schokolade über die andere Hälfte streuen.

Macchiato
Ein kleiner Espresso wird in eine 70-ml-Tasse gefüllt und mit einem Löffel feinem Milchschaum garniert.

Mocca Frappe (zwei Portionen)
Diese herrliche Erfrischung ist im Handumdrehen fertig und wird die Genießer von Kaffee und Schokoladen-Drinks gleichermaßen begeistern. Schmelzen Sie zwei gehäufte Teelöffel einer geraspelten Qualitätsschokolade in zwei doppelt starken kleinen Espressos. Geben Sie eine halbe Tasse kalte Milch dazu und 9 Eiswürfel. Mixen Sie das Ganze in einem Mixer bei langsamer Geschwindigkeit durch, bis die Mischung eine glatte, samtige Beschaffenheit hat. Verteilen Sie die Mischung auf 2 Gläser und servieren Sie sofort.

Espresso Affogato
Diese süße Versuchung ist einfach unwiderstehlich und besteht aus einer Kugel Premium-Vanilleeis in Espresso. Eventuell können Sie auch einen Schuss von Ihrem Lieblings-Likör dazu geben. Für die Optik servieren Sie diese Köstlichkeit in einem Martini-Glas mit zwei Mürbeteig-Keksen.



Con Pannia
Con Pannia bedeutet mit Sahne. Dies ist eine schicke Variante des althergebrachten Wiener Kaffees. In einer Tasse für 90 bis 120 ml wird ein doppelter Espresso gefüllt und mit einem Schlag frischer cremig geschlagener Sahne garniert. Mit Zimt bestäuben und sofort servieren.

Rezepte - Desserts

Vanillepudding mit frischen Himbeeren auf Mocca-Basis (für 6 Personen)
Zutaten:
750 ml Sahne
¾ Tasse feiner Kandis
2 Vanilleschoten, längs aufgeschnitten
1 Esslöffel Gelatine
¾ Tasse starker, abgekühlter Espresso
1 Körbchen frische Himbeeren
1 Esslöffel zusätzlicher feiner Kandis oder Rohrzucker

Zubereitung:
1. Mischen Sie Sahne, Zucker und Vanilleschoten in einem Topf. Rühren Sie bei mittlerer Hitze bis die Mischung gerade aufkocht. Nehmen Sie dann die Vanilleschoten heraus.
2. Geben Sie die Gelatine dazu und rühren Sie mit einem Holzlöffel weiter, bis die Gelatine aufgelöst ist. Nehmen Sie den Topf vom Herd und warten Sie bis die Mischung abgekühlt ist.
3. Verteilen Sie die Mischung gleichmäßig auf sechs 150-ml-Gläser und stellen Sie die Gläser mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank oder bis die Mischung stockt.
4. Verteilen Sie die Himbeeren in einer mittelgroßen Schüssel, streuen Sie Zucker darüber und zerdrücken Sie die Beeren mit der Gabel.
5. Mischen Sie den kalten Kaffee unter die Beeren, decken Sie die Mischung ab und stellen Sie die Schüssel in den Kühlschrank.
6. Verteilen Sie die Fruchtmischung auf den Vanillepuddings und servieren Sie mit frischem Kaffee.

Tiramisu (für 4 Personen)
Zutaten:
1 ½ Tassen Mascarpone oder Doppelrahmfrischkäse
1 ¼ Tassen Sahne
2 ½ Esslöffel Puderzucker
½ Tasse starker Espresso, abgekühlt
½ Tasse Tia Maria oder Amaretto
16 Biskuitstäbchen
Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung:
1. Mischen Sie Mascarpone, Sahne und Puderzucker in einer großen Schüssel. Schlagen Sie die Mischung mit dem Schneebesen auf, bis sie eine cremige Beschaffenheit erreicht. Stellen Sie die Mischung dann kalt.
2. Mischen Sie den Kaffee und den Likör in einer Schüssel. Tauchen Sie die Biskuitstäbchen kurz in die Kaffee/Likör-Mischung. Legen Sie die Hälfte der Biskuitstäbchen in einer Schale aus. Der Boden der Schale muss vollständig mit Biskuitstäbchen bedeckt werden.
3. Schichten Sie die Hälfte der Mascarpone-Creme über die Biskuitstäbchen. Legen Sie dann die restlichen Biskuitstäbchen über der Creme-Schicht aus.
4. Schichten Sie danach die restliche Mascarpone-Creme darüber.
5. Stäuben Sie Kakao darüber und stellen Sie das Dessert bis zum Servieren mindestens ½ Stunde kalt.
6. Servieren Sie mit frischen Früchten (Beispiel: Himbeeren) und frischem Kaffee.

Kaffee-Zimt-Walnuss-Muffins
(für 12 Personen)
Zutaten:
2 ½ Tassen Mehl
2 Teelöffel Backpulver
1 Teelöffel gemahlener Zimt
¾ Tassen feiner Kandis
1 Tasse saure Sahne
2 Eier
1 Teelöffel fein geriebene Schale einer ungespritzten Zitrone
1/3 Tasse Olivenöl
¾ Tassen starker, abgekühlter Espresso
1 Tasse grob gehackte Walnüsse

Zubereitung:
1. Sieben Sie Mehl, Backpulver und Zimt zusammen in eine Schüssel und mischen Sie den Zucker unter.
2. Mischen Sie saure Sahne, Eier, Zitronenschale, Olivenöl und Espresso in einer mittelgroßen Schüssel gut durch.
3. Kneten Sie diese Mischung unter die Mehlmischung. Rühren Sie dabei nicht zu stark durch.
4. Geben Sie den Teig in 12 leicht gefettete und am Boden mit Backpapier ausgelegte Muffin-Förmchen. Die Förmchen sollten bis zu 2/3 gefüllt sein.
5. Stellen Sie die Muffins in den auf 180° C vorgeheizten Ofen und backen Sie die Muffins etwa 12 bis 15 Minuten bis die Muffins innen gar sind.
6. Servieren Sie die noch warmen Muffins mit etwas Puderzucker überstreut. Reichen Sie dazu einen Cappuccino oder Café Latté.

Gehaltvoller Kaffee-Aufstrich
Zutaten:
2 Tassen gesiebter Puderzucker
1 Esslöffel schaumig geschlagene Butter
¼ Tasse starker, heißer Espresso

Zubereitung:
Mischen Sie die Hälfte des Kaffees, Puderzucker und Butter in einer Schüssel. Rühren Sie gut durch und geben Sie den restlichen Kaffee nach und nach dazu bis Sie eine streichfähige Masse erhalten.

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 · D-21279 Hollenstedt / Germany

Telefon +49 (0)41 65/22 25-0 · Telefax +49 (0)41 65/22 25-29

info@gastroback.de · www.gastroback.de

20120515